RADAR EDITORES
No.11

¡RECETAS PARA LA COMIDA DIARIA CON NUESTRO SABOR MEXICANO!

$18.00 USD 3.00

Cocina práctica Mexicana

Porque tú lo pediste
Ahora con MÁS páginas y al mismo precio

- Crema de chicharrón
- Frijoles charros
- Tamales de chicharrón
- Albóndigas de chicharrón
- Y más

Chicharrón verde con nopales

Lo variado y sabrosito del CHICHARRÓN

www.radareditores.com

Glosario de términos

- **CHICHARRÓN:** Piel y capa de grasa del cerdo seca que después se fríe.
- **FRIJOL NEGRO:** Judía que es totalmente negra, su forma es arriñonada. Es originario de México y se utiliza mucho en nuestra comida.
- **MASA DE MAÍZ:** Mezcla de harina y agua, que sirve para tortillas, gorditas, etc.

Tips y consejos

- Recuerda que debes desinfectar y lavar perfectamente las frutas y las verduras antes de consumirlas.
- Talla con un cepillo las papas, zanahorias, calabazas, jícamas, naranjas, etc., bajo el chorro de agua y con un poco de jabón; posteriormente desinféctalas.
- Las verduras de hojas lávalas una por una y después desinféctalas, esto es ideal para quitarles la tierra y los gusanos.
- Desinfecta las fresa, uvas y duraznos casi al momento que los vas a consumir (no los talles).
- Para desinfectar, sumerge las frutas o las verduras en agua con gotas de yodo o cloro con sal de grano.
- Compra el chicharrón el día que lo vas a consumir, ya que almacenado por varios días se reblandece y se puede arranciar.
- Si quieres conservarlo perfectamente, guárdalo en una bolsa de plástico.
- El chicharrón prensado puedes conseguirlo en el mercado, donde venden carne de cerdo.
- Para que los nopales te queden verdes, cuécelos en agua hirviendo con sal y bicarbonato.
- Para quitarles la baba, cuécelos primero en agua y posteriormente enjuágalos bajo el chorro de agua fría.

Vocabulario

- **FREÍR:** Pasar por aceite caliente algún ingrediente hasta lograr un tono ligeramente dorado.
- **ASAR:** Dorar o tostar los chiles en el comal para obtener un mejor sabor.
- **COCER:** Poner un alimento en líquido hirviendo para cambiar sus propiedades.
- **SAZONAR:** Añadir condimentos a los alimentos, como sal y pimienta, para resaltar su sabor o su olor.
- **MARINAR:** Colocar carnes de todo tipo en especias, vinos, etc. Sirve para ablandar y aromatizar.

Grados de dificultad

Bajo ¿

Medio ¿¿

Alto ¿¿¿

Ingredientes

Modo de preparación

Chicharrón en **Salsa Morita**

- 10 chiles morita
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 4 jitomates
- 1 litro de agua hirviendo
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos
- 1 lata grande de granos de elote, escurridos
- Cilantro picado para decorar

Cuece los chiles, los ajos, la cebolla y los jitomates en el agua hirviendo. ***Enseguida*** licua perfectamente y cuela. ***Lleva*** al fuego a que espese y salpimenta al primer hervor. ***Agrega*** el chicharrón y los granos de elote. Mezcla suavemente. ***Tapa*** y deja hervir por 5 minutos. ***Retira*** del fuego y sirve bien caliente, decora con cilantro picado.

4-6 porciones | *tiempo de preparación: 35 minutos* | *dificultad* ¿

Chicharrón en salsa de
Frijol con Chipotle

- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite, el necesario
- 2 tazas de frijoles negros cocidos, con caldo
- 2 chiles chipotles adobados
- 1 taza de crema
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos chicos

De la decoración

- 1/2 kg de queso panela en dados
- Chiles chipotles
- Hojas de perejil

Saltea la cebolla y los ajos en aceite caliente, mueve y deja sancochar por un minuto. Agrega los frijoles y mezcla. ***Licua*** lo anterior con los chiles y la crema. ***Lleva*** al fuego y salpimenta al primer hervor. ***Añade*** el chicharrón y deja que se sazone. ***Después*** de unos minutos, retira del fuego y sirve bien caliente. ***Decora*** con queso, chiles y perejil.

4-5 porciones *tiempo de preparación: 35 minutos* *dificultad*

- 1/2 kg de frijoles negros remojados
- 1 y 1/2 litros de agua hirviendo
- Sal al gusto
- 200 gr de tocino
- Aceite, el necesario
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 rama de epazote
- 1 chile verde finamente picado
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos chicos
- Cilantro picado para decorar

Frijoles **Charros**

Tip: Si el agua de los frijoles se consume antes de que estén cocidos, agrégale más agua caliente, nunca fría porque los endurece y tardan más en cocerse.

Cuece los frijoles en el agua con un chorrito de aceite en una olla de barro hasta que estén blandos. Mueve constantemente. ***Agrégales*** sal unos diez minutos antes de que estén listos. ***Retíralos*** del fuego, pásalos a otra olla y reserva. ***Fríe*** el tocino con un poco de aceite en la olla de barro. ***Enseguida*** añade la cebolla y el ajo, mueve y vierte los frijoles junto con el epazote. ***Deja*** que hierva, incorpora el chile y el chicharrón. ***Rectifica*** la sazón y sirve bien caliente. ***Decora*** con cilantro.

6-8 porciones | *tiempo de preparación: 90 minutos* | *dificultad*

Tarta de **Chicharrón**

De la masa:

- 250 gr de mantequilla
- 500 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 3 huevos

Del relleno:

- 4 huevos
- 3/4 de taza de crema espesa
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 tazas de chicharrón triturado

De la salsa de guajillo:

- 100 gr de chile guajillo desvenado y cocido
- Agua, la necesaria
- 2 jitomates asados y pelados
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- Crema al gusto

6 porciones *tiempo de preparación: 90 minutos* *dificultad* ¿ ¿

Para la masa, haz una fuente con la harina y la sal, al centro pon los huevos y la mantequilla, mezcla hasta obtener una masa suave. ***Engrasa*** un molde para tartaleta y fórralo con la masa, hornea a 180°C por 15 minutos. Retira del horno y deja enfriar. ***Para*** el relleno, mezcla todos los ingredientes y ponlo en la tarta cocida, vuelve a hornear por 10 minutos a la misma temperatura. ***Para*** la salsa, cuece los chiles en agua suficiente junto con la cebolla y el ajo; cuando estén suaves lícualos junto con los jitomates, cuela y sofríe en poco aceite. Enseguida incorpora perfectamente la crema. ***Sirve*** porciones de tarta sobre un espejo de salsa caliente.

Crema de **Chicharrón**

- Aceite, el necesario
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla chica picada
- 2 jitomates picados
- 1 chile ancho desvenado, en trozos
- 2 tazas de chicharrón molido
- 1 y 1/2 litros de caldo de pollo
- 200 ml de crema
- Sal y pimienta al gusto

Acitrona en aceite caliente el ajo y la cebolla, cuando esté transparente agrega los jitomates y salpimenta al gusto, deja al fuego hasta que quede bien sazonado. ***Añade*** el chile y caldo, deja hervir por 15 minutos. ***Deja*** enfriar y licua con el chicharrón, cuela y regresa al fuego durante 15 minutos, mueve de vez en cuando. ***Al*** momento de servir, incorpora perfectamente la crema. ***Sirve*** y decora al gusto.

6 porciones *tiempo de preparación: 30 minutos* *dificultad*

Sopa de hongos y flor de calabaza **con Chicharrón**

- 1 kg de champiñones fileteados
- 1 litro de caldo de pollo
- 1/2 kg de jitomate
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/4 de manojo de epazote, picado
- 1 manojo de flor de calabaza limpia y picada
- 300 gr de chicharrón en trozos
- 1/4 de taza de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Licua el jitomate con la cebolla y el ajo, cuela y sofrie en poco aceite. ***Asa*** los champiñones en una sartén y salpiméntalos, reserva. ***Agrega*** el caldo de pollo y las hojas de epazote al jitomate, checa la sazón; añade los champiñones y la flor de calabaza, deja hervir por 3 minutos. ***Sirve*** bien caliente con trozos de chicharrón.

Tip: También puedes acompañar con cuadros de queso fresco.

6 porciones | *tiempo de preparación: 45 minutos* | *dificultad ¿*

4-6 porciones | tiempo de preparación: 90 minutos | dificultad ¿ ¿ ¿

Tamales de Chicharrón

- 1 kg de masa nixtamalizada para tortillas
- 200 gr de chicharrón desmoronado
- 350 gr de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de sal
- 300 gr de piloncillo rallado
- 1 manojo de hojas de maíz secas, remojadas
- 3 cucharadas de anís entero remojado con 1 taza de agua hirviendo
- 3 cáscaras de tomate hervidas con 1 taza de agua y tequezquite, colada
- Sal al gusto

Bate la manteca con una cucharadita de sal hasta blanquearla. ***Incorpora*** poco a poco la masa sin dejar de batir hasta obtener una mezcla homogénea; sigue batiendo, añade el piloncillo, el anís (frío) y el agua de tequezquite. Mezcla perfectamente. ***En*** cada hoja coloca un poco de la masa y una porción de chicharrón. Envuelve perfectamente. ***Colócalos*** en una vaporera o tamalera y cuécelos por una hora o hasta que el tamal se despeguen fácilmente de la hoja.

Rollo de **Chicharrón**

- 250 gr de chicharrón molido
- 3 aguacates
- 4 quesos crema grandes
- 1/2 taza de cilantro picado
- 3 chiles serranos finamente picados
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- Salsa para carnes
- 1 cucharada de consomé en polvo
- 1 limón, sólo el jugo
- 2 hojas de papel encerado

8 porciones *tiempo de preparación: 20 minutos* *dificultad*

Coloca los quesos sobre una hoja de papel encerado, cubre con otra hoja y extiende con ayuda de un rodillo, no debe quedar delgado ni grueso. ***Para*** el guacamole, mezcla perfectamente la pulpa de los aguacates con la cebolla, el cilantro, los chiles, la salsa, el consomé y el jugo de limón. ***Rellena*** el queso con lo anterior y enróllalo; envuelve en papel aluminio y refrigera durante una hora. ***Después*** retira los papeles y revuelca el rollo con cuidado sobre el chicharrón molido. Córtalo en porciones regulares.

Receta para Consentir

Huarachitos de **Chicharrón Prensado**

- 7 chiles guajillos asados
- 1 diente de ajo asado
- 1/4 de cebolla asada
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 1 kg de masa
- 700 gr de chicharrón prensado, dorado
- Aceite, el necesario

Para decorar:

- Hojas de lechuga
- Lechuga fileteada
- Crema
- Queso

Albóndigas de Chicharrón

6 porciones | tiempo de preparación: 1 hora | dificultad

De las albóndigas:

- 150 gr de chicharrón machacado, casi polvo
- 200 gr carne molida de res
- 200 gr carne molida de cerdo
- 2 huevos
- 2 huevos duros (cocidos), picados
- 3 hojas santas finamente picadas
- Sal y pimienta al gusto

De la salsa:

- 5 chiles morita desvenados y hervidos
- 1/2 kg de tomate verde, pelado y asado
- 3 jitomates bola, asados, pelados y sin semillas
- 1/2 cebolla asada
- 2 dientes de ajo asados y pelados
- 1 cucharada de aceite de maíz

Mezcla perfectamente el chicharrón con las carnes molidas, los huevos (reserva los cocidos) y las hojas santas; salpimenta al gusto.
Forma las albóndigas colocándoles un trocito de huevo cocido en el centro.
Para la salsa, licua perfectamente los chiles con el tomate, los jitomates, la cebolla y los ajos, cuela y sofríe en el aceite caliente.
Añade las albóndigas y déjalas cocer a fuego lento.
Sirve y decora al gusto.

Budín de **Elote y Chicharrón**

6 porciones | *tiempo de preparación: 90 minutos* | *dificultad* ¿ ¿

- 100 gr de mantequilla
- 60 gr de harina
- 1 y 1/2 tazas de leche
- 4 yemas
- Sal y pimienta al gusto
- 4 claras a punto de turrón
- 2 tazas de granos de elote, cocidos y molidos con 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de granos de elote cocidos
- 2 tazas de chicharrón triturado
- 2 chiles pasillas, desvenados, hervidos y molidos
- 100 gr de queso cotija rallado
- 100 gr de queso añejo rallado
- 6 moldes de rosca individuales o flaneras, enmantequillados

Derrite la mantequilla y agrega la harina, mezcla bien; añade la leche poco a poco sin dejar de mover hasta que espese. ***Incorpora*** los chiles molidos y las yemas; continúa moviendo y adiciona el elote molido, retira del fuego, integra el chicharrón y los granos de elote, salpimenta al gusto. ***Agrega*** las claras en forma envolvente y vacía a los moldes, espolvorea los quesos y hornea a temperatura media hasta que cuaje, suba y se dore un poco. ***Sirve*** y acompaña al gusto.

20 porciones | tiempo de preparación: 1 hora | dificultad ¿ ¿

Licua los chiles, el ajo y la cebolla con el agua, cuela y lleva al fuego a que espese, salpimenta al gusto. ***Deja*** enfriar la salsa. ***Vierte*** la salsa a la masa y mezcla perfectamente. ***Después*** agrega la mitad del chicharrón y mezcla. ***Toma*** porciones de masa de aproximadamente 40 gr; estíralas con tus dedos en forma de gusano. ***Aplástalas*** en una máquina para hacer tortillas para que queden de forma ovalada. ***Fríe*** los huarachitos en aceite caliente y dales vuelta para que terminen de cocerse. Si te gustan doraditos, déjalos otro poco al fuego. ***Sírvelos*** bien calientes sobre hojas de lechuga y ponles a cada uno el resto del chicharrón. ***Decóralos*** con lechuga fileteada, queso y crema.

Tips: *Si lo deseas, puedes asarlos en un comal en lugar de freírlos. Puedes acompañarlos con salsa de guajillo o la de tu elección.*

Pozole blanco
Estilo Guerrero

- 1 kg de maíz pozolero precocido
- 500 gr de pulpa de cerdo en trozos
- Agua, la necesaria
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- Sal al gusto

De la guarnición:

- 150 gr de chicharrón en trozos
- Rábanos rebanados
- Col fileteada
- Limones
- Cebolla picada
- Chile pequín

Cuece el maíz y la carne en suficiente agua (que los cubra) en una olla de presión, agrega el ajo y la cebolla; aproximadamente por una hora. ***Cuando*** esté listo, deja enfriar la olla antes de abrirla. ***Retira*** la carne y deshébrala, deja hervir el pozole un poco más y sazona. ***Sirve*** las porciones deseadas y acompaña con chicharrón, rábanos, col, cebolla, chile y jugo de limón.

4-6 porciones *tiempo de preparación: 90 minutos* *dificultad* ¿ ¿

4-6 porciones | tiempo de preparación: 40 minutos | dificultad ¿

Botana de chicharrón con pico de gallo **a la Yucateca**

- 1 cebolla morada finamente picada
- 3 jitomates grandes cortados en dados
- 3 aguacates cortados en dados
- 1 manojo de cilantro finamente picado
- 2 chiles habanero o al gusto, picados
- 3 limones, sólo el jugo
- 2 naranjas, sólo el jugo
- Sal y pimienta al gusto
- 300 gr de chicharrón en trozos pequeños
- Rodajas de jitomate para decorar
- Hojas verdes para decorar

Para hacer el pico de gallo, ***mezcla*** suavemente los primeros siete ingredientes. ***Salpimenta*** y deja marinar por 30 minutos. ***Sirve*** el chicharrón en un platón y añade el pico de gallo. ***Decora*** con rodajas de jitomate y hojas verdes.

Tip: Si lo deseas, también puedes ponerle el jugo de una lima.

Sopes de chicharrón prensado
a la Mexicana

- 1 cebolla chica finamente picada
- Aceite, el necesario
- 1 diente de ajo finamente picado
- 400 gr de chicharrón prensado
- 4 jitomates picados
- 3 chiles de árbol rebanados
- 1 manojo de cilantro finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- 18 sopes
- 1/4 de kg de frijoles refritos

De la decoración

- Queso desmenuzado
- Crema

4-6 porciones *tiempo de preparación: 45 minutos* *dificultad* ¿ ¿

Fríe la cebolla en aceite caliente, mueve constantemente. ***Cuando*** esté transparente agrega el ajo y el chicharrón, mezcla. ***Después*** de unos minutos, añade los jitomates, los chile y el cilantro. ***Mueve*** y salpimenta. Reserva. ***Pasa*** los sopes por aceite bien caliente, cuando estén dorados retíralos del fuego y escúrreles el exceso de grasa. ***Úntalos*** con frijoles y ponles un poco de chicharrón. ***Sírvelos*** en platones y decóralos con queso y crema.

Chicharrón en salsa verde **con Nopales**

- 10 tomates asados
- 2 dientes de ajo asados
- 1/4 de cebolla asada
- 5 chiles serranos asados
- 1 litro de agua
- Aceite, el necesario
- 1 manojo de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 250 gr de nopales cortados en tiras, cocidos
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos pequeños
- Hojas de epazote para decorar

Licua los tomates, los ajos, la cebolla y los chiles con el agua. ***Fríe*** esta salsa en aceite caliente, salpimenta al primer hervor y agrega el cilantro. ***Cuando*** cambie de color, añade los nopales y deja hervir por 5 minutos. ***Rectifica*** la sazón, agrega el chicharrón, tapa y retira del fuego. Deja reposar por 10 minutos. ***Sirve*** y decora con hojas de epazote.

4-6 porciones *tiempo de preparación: 45 minutos* *dificultad* ¿

Chicharrón al pasilla con Papas

- 6 chiles pasillas, desvenados y asados
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 3 jitomates
- 3 tomates
- 1 litro de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 4 papas peladas y cortadas en cuadros
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos
- Queso rallado para decorar

Licua los chiles con los ajos, la cebolla, los jitomates y los tomates con el agua. ***Cuela*** y lleva al fuego para que espese. ***Salpimenta*** al primer hervor, agrega las papas y tapa. ***Después*** de 10 minutos, añade el chicharrón y mezcla suavemente. ***Deja*** hervir 5 minutos y retira del fuego. ***Sirve*** bien caliente y decora con queso.

4-6 porciones | tiempo de preparación: 40 minutos | dificultad

Chicharrón con verdolagas **en Salsa Mulata**

- 5 chiles mulatos
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 10 tomates
- 1 litro de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 300 gr de verdolagas, sólo las hojas
- 1/4 de kg de chicharrón en trozos
- Frijoles de la olla para acompañar
- Hojas de verdolagas para decorar

Asa los chiles, los ajos, la cebolla y los tomates. ***Después*** lícualos con el agua, cuela y lleva al fuego para que espese. ***Mueve*** constantemente para evitar que se pegue y salpimenta. ***Agrega*** las verdolagas y tapa. Deja hervir por 10 minutos. Incorpora el chicharrón y tapa. ***Retira*** del fuego y déjalo reposar 5 minutos. ***Sirve*** caliente, acompaña con frijoles y decora con las hojas.

4-6 porciones | *tiempo de preparación: 35 minutos* | *dificultad*